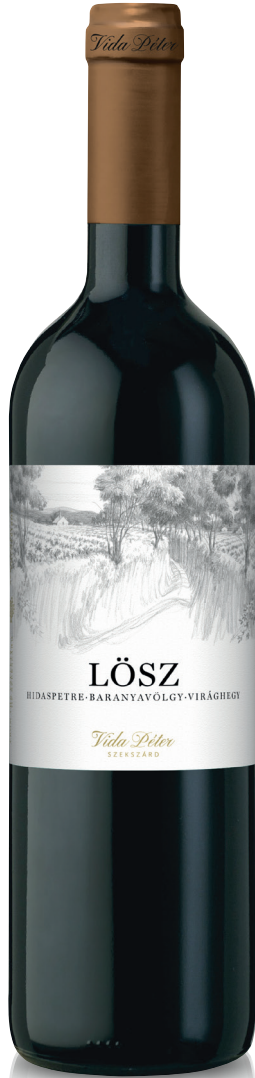


SZEKSZÁRD VÖLGYEIBŐL / FROM THE VALLEYS OF SZEKSZÁRD

# LÖSZ

VÉDETT EREDETŰ SZÁRAZ VÖRÖSBOR  
SZEKSZÁRD PDO

2017



Ez a kivételes házasítás képviseli mindazt, amit a lösztalaj az egész világon közvetít. Gyönyörű telt gyümölcsösség, kerek tanninok és kedvesség. Végtelen elegancia Szekszárd völgyeiből.

*This exceptional blend represents the richly fertile loess soil of the Szekszard valleys. Fruit driven, charming wine with rounded tannins. Endless elegance.*

**Szőlőfajták / Varieties:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Kékfrankos, Merlot, Syrah, Carmenere

**Ültetvény kora / Age of the vines:** 6-10 év között / btw. 6-10 years old

**Dűlők / Vineyards:** Hidaspetre, Baranya völgy, Virághegy, Lisztes-völgy

**Talaj / Soil:** meszes lösztalaj vörösayaggal / chalky loess with red clay

**Művelésmód, terhelés / Cultivation, yield:** alacsony kordon / low cordon 40-60 hl/ha

**Szüret / Harvest:** 2017 szeptember 24-től október 14-ig

**Borkészítés:** kézi szüret, kézi fürtválogatás, hűtött erjesztés 17 napig, 25-30°C hőmérsékleten. Érelés 24 hónap használt 300 és 500 literes hordókban.

**Vinification:** hand harvest, manual bunch selection, cooled fermentation in btw. 25-30°C for 17 days. Aging in used 300 and 500 barrels for 24 months.

**Házasítás arányai / Blending:** 55% cabernet sauvignon & cabernet franc, 15% kékfrankos, 15% merlot, 10% syrah, 5% camenere

**Palackozás időpontja / Bottled:** 2020. március 18.

**Alkohol / Alcohol content:** 13,5 % vol.

**Fogyasztási hőmérséklet / Serving temperature:** 16-18°C

  
*Vida Péter*  
SZEKSZÁRD

AZ ÉLETMAGA.